Operating Instructions

OVEN

GB

GB English,1 | **ES** Espanol, 12 | **PT** Portuges, 23

FH 83 AG
FH 83 IX AG

Contents

Installation, 2-3
Positioning
Electrical connections

Description of the appliance, 4
Overall view
Control panel

Start-up and use, 5
Starting the oven
Using the cooking timer
Data plate

The electronic cooking programmer, 6

Cooking modes, 7-9
Cooking modes
Practical cooking advice
Cooking advice table

Precautions and tips, 10
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment
Assistance

Maintenance and care, 11
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb

ARISTON

Installation

GB

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

Positioning

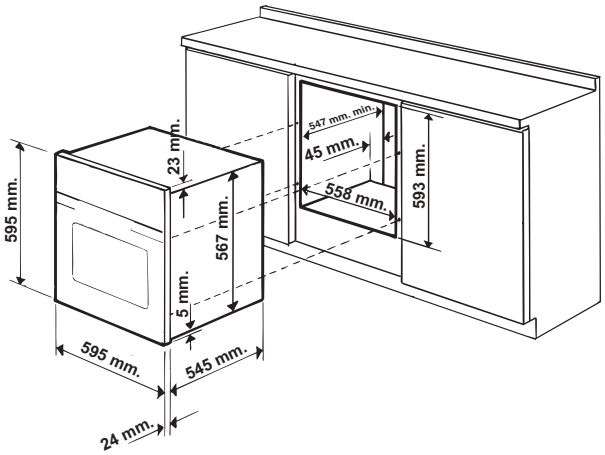
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. *see Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

Fitting the appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

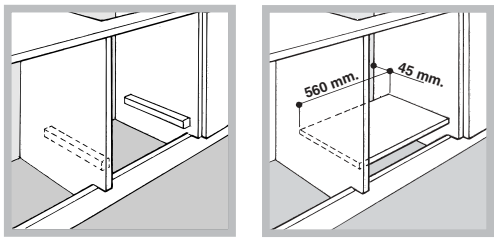
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (*see diagram*) and in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:



! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The consumption indications on the data plate have been calculated for this type of installation.

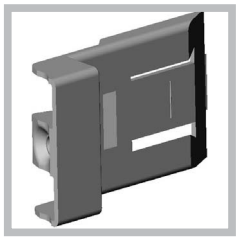
Ventilation

To ensure good ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).

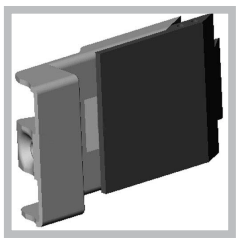


Centring and fastening

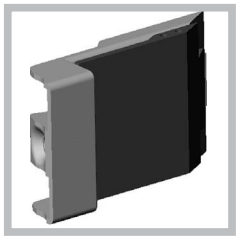
Position the 4 tabs on the side of the oven according to the 4 holes of the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



thickness of 20 mm: take off the removable part of the tab (*see diagram*)



thickness of 18 mm: use the first groove, which has already been set in the factory (*see diagram*)



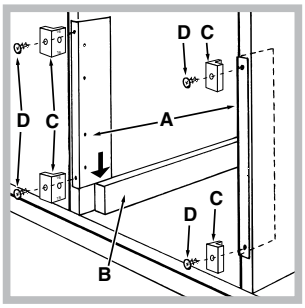
thickness of 16 mm: use the second groove (*see diagram*)

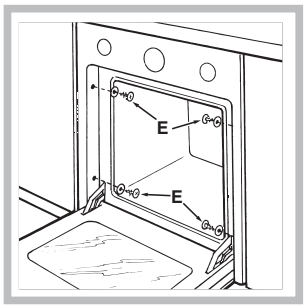
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Centring and fixing*

1. Position brackets “A” against oven support “B”.
2. Position tabs “C” against brackets “A”. If the thickness of the cabinet side panel:
   - is 16 mm thick: place the tab so that the number 16 written on it is facing you;
   - is 18 mm thick: place the tab so that the part without any text is facing you;
   - is 20 mm thick: do not fit the tab.
3. Fix the brackets and tabs onto the edge of the cabinet side panel using screws “D”.
4. Fix the oven to the cabinet using the screws and plastic washers “E”.

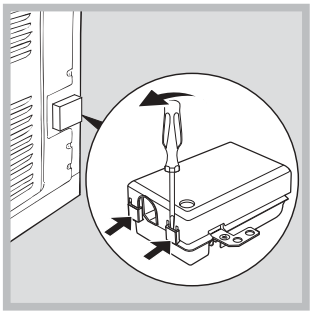


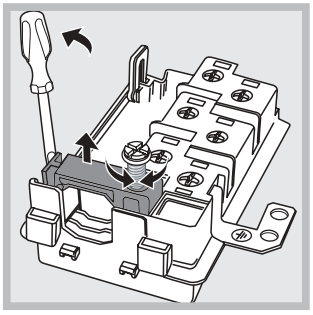


Electrical connections

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).

Fitting the power supply cable





1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).

2. Loosen the cable clamp screw and remove it, using a screwdriver as a lever (see figure).

3. Remove the wire contact screws L-N- ⏚ , then fasten the wires under the screw heads, respecting the colour code: Blue (N), Brown (L) and Yellow-Green Verde (⏚).

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see side*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

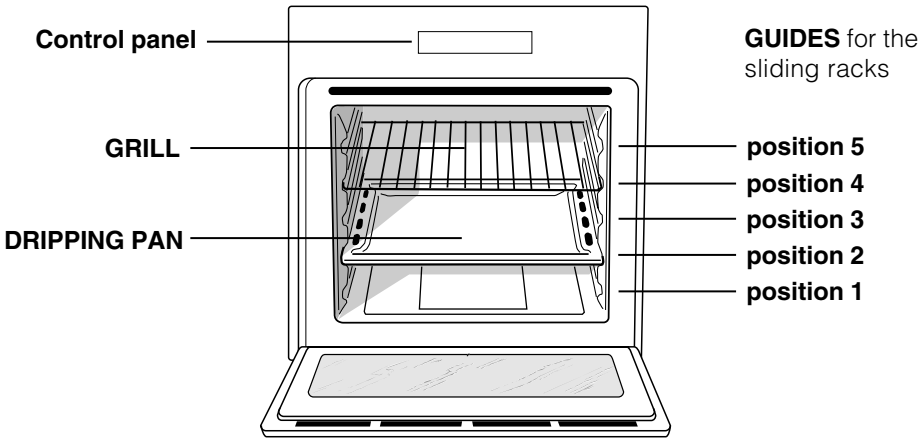
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

* Only on certain models.

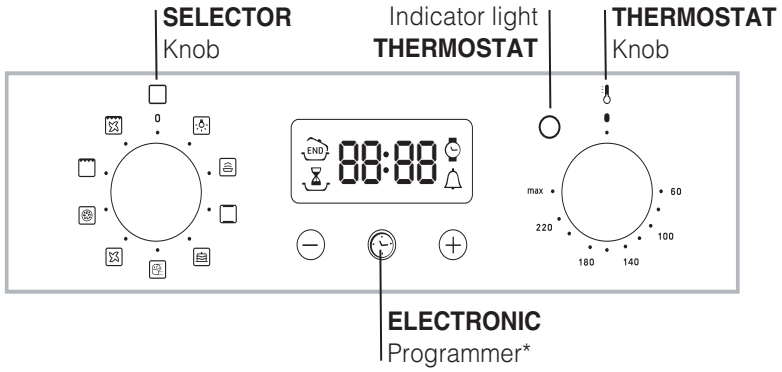
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel



* Only on certain models.

Start-up and use

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may produce a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (*see Cooking Modes*).
3. When lit, the THERMOSTAT indicator light indicates that the oven is heating up to the temperature set.
4. You may do the following during cooking:
- change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.
! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

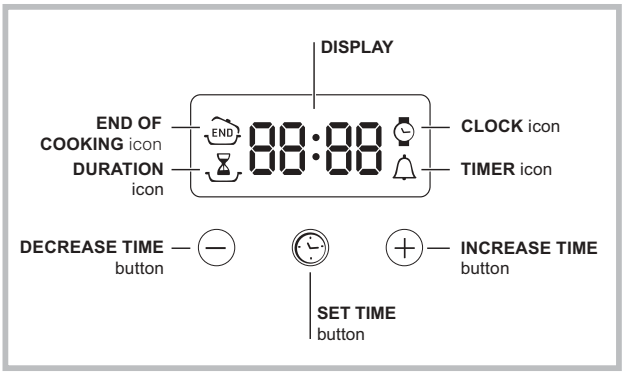
Oven light

It goes on when selecting with the SELECTOR knob. It stays on when a cooking mode is selected.

DATA PLATE	
Dimensions	width 43.5 cm height 32 cm depth 41,5 cm
Volume	lt. 58
Electrical connections	voltage: 220-240V ~ 50Hz maximum power absorbed 2800W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: / Convection mode. Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: / Baking.
CE 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments; - 2004/108/EEC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; - 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments.

The electronic cooking programmer

GB



Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that a the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.
After the appliance has been connected to the mains, or after a blackout, the icon and the four numerical digits on the DISPLAY will begin to flash.

1. Press the button several times until the icon and the four digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
3. Wait for 10 seconds or press the button again to finalise the setting.

Setting the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 10 seconds or press the button again to finalise the setting.
The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 10 seconds or press the button again to finalise the setting.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

! A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the button until the icon and the four digits on the DISPLAY begin to flash.
3. use the "+" and "-" buttons to adjust the cooking end time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
4. Wait for 10 seconds or press the button again to finalise the setting.
5. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

Programming has been set when the and buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are no longer flashing. Press the "-" button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the "+" and "-" buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

GB

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for

- BARBECUE (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

LEAVENING mode

The oven reaches and maintains a temperature of 40°C irrespective of the position of the THERMOSTAT knob. This mode is ideal for leavening dough made with yeast.

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only: if more than one rack is used, the heat distribution will be uneven.

BAKING mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat delicately and uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods such as cakes that need to rise and to prepare certain tartlets on 3 shelves simultaneously.

FAST COOKING mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven.
Pre-heating is not necessary for this cooking mode. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are obtained if you use one cooking rack only.

MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

PIZZA mode

The heating elements (bottom and circular) and the fan come on. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the bottom element. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

BARBECUE mode

The top heating element and the rotisserie (where present) come on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

GRATIN mode

The top heating element as well as the fan and the rotisserie (where present) come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.
This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use position 2 and 4, placing the food that requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA MODE

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Leavening	Leavening process of dough made with yeast or baking powder (brioches, bread, sugar pie, croissants, etc.)					
Traditional Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	**Frozen food**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Barbecue	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35

Precautions and tips

GB

! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Assistance

Communicating:

- **appliance model (Mod.)**
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Maintenance and care

ARISTON

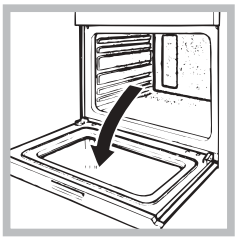
GB

Switching the appliance off
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

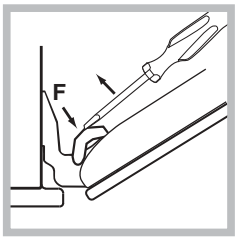
Cleaning the appliance
- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

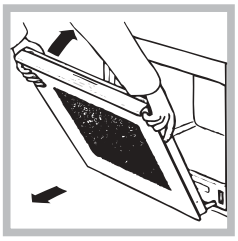
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
To clean more thoroughly, you can remove the oven door.



1. Open the oven door fully (*see diagram*).
2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (*see diagram*).



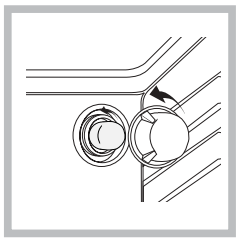


3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*).*
To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend not using the oven until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:
1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (*see diagram*).

***** Only on certain models

Manual de instrucciones

HORNO

ES

GB English,1

ES **Espanol, 12**

PT Portuges, 23

FH 83 AG
FH 83 IX AG

Sumario

Instalación, 36-37
Colocación
Conexión eléctrica

Descripción del aparato, 38
Vista de conjunto
Panel de control

Puesta en marcha y uso, 39
Poner en funcionamiento el horno
Utilice el temporizador de fin de la cocción*
Placa de características

El programador de cocción electrónico, 40

Programas, 41-43
Programas de cocción
Consejos prácticos de cocción
Tabla de cocción

Precauciones y consejos, 44
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente
Asistencia

Mantenimiento y cuidados, 45
Cortar el suministro eléctrico
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta
Sustituir la bombilla

ARISTON

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

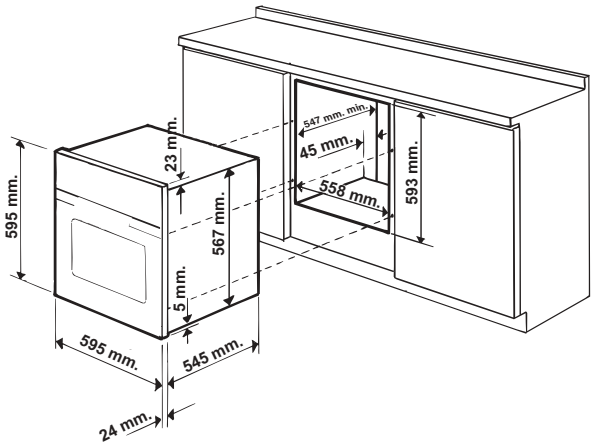
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección de residuos (*ver Precauciones y consejos*).

! La instalación se debe realizar según estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

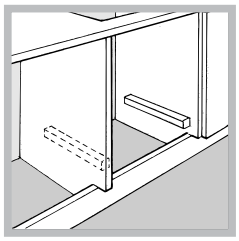
- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C;
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (*ver la figura*) como **en columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

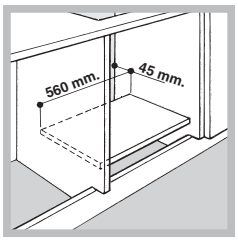


! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

Aireación

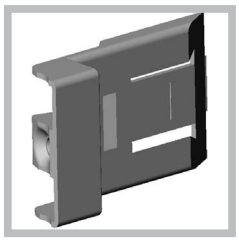
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).



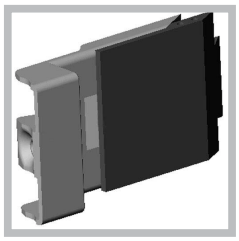


Centrado y fijación

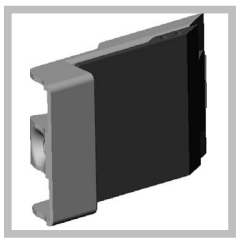
Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



espesor de 20 mm: quite la parte móvil del taco (*ver la figura*);



espesor de 18 mm: utilice la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante (*ver la figura*);



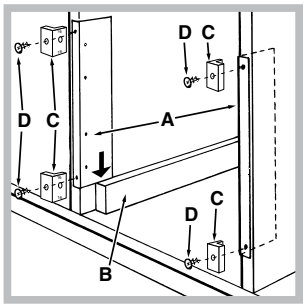
espesor de 16 mm: utilice la segunda ranura (*ver la figura*).

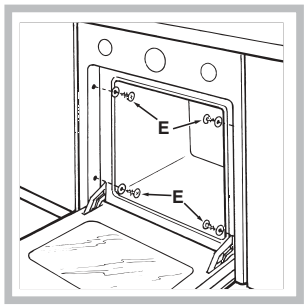
Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Centrado y fijación*

1. Coloque las abrazaderas “A” hasta el tope en el apoyo del horno “B”.
2. Coloque los tacos “C” a presión, en las abrazaderas “A”. En particular, si el espesor del costado del mueble es:
   - de 16 mm: coloque el taco de modo tal, que el número 16 que contiene dicho taco quede dirigido hacia Ud.:
   - de 18 mm: coloque el taco de modo tal, que la parte sin escritura quede dirigida hacia Ud.:
   - de 20 mm: no coloque el taco.
3. Fije las abrazaderas y los tacos al borde del costado del mueble mediante los tornillos “D”.
4. Fije el horno al mueble con los tornillos y las arandelas de plástico “E”.

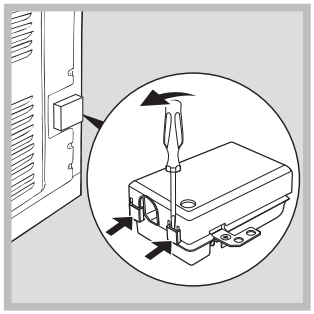




Conexión eléctrica

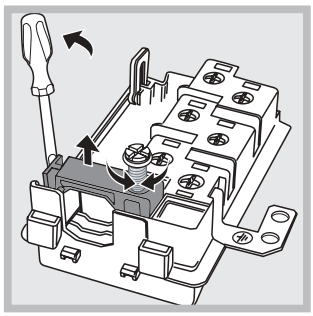
! Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características (*ver a continuación*).

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abra el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tire y ábralo (*ver la figura*).

2. Desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y extráigalo haciendo palanca con un destornillador *(ver la figura)*.



3. Quite los tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde (⏚).

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (*ver al costado*).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.
Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (*ver más abajo*);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores contenidos en la placa de características (*ver más abajo*);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
! El cable no debe ser plegado ni comprimido.
! El cable debe ser controlado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (*ver Asistencia*).
! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

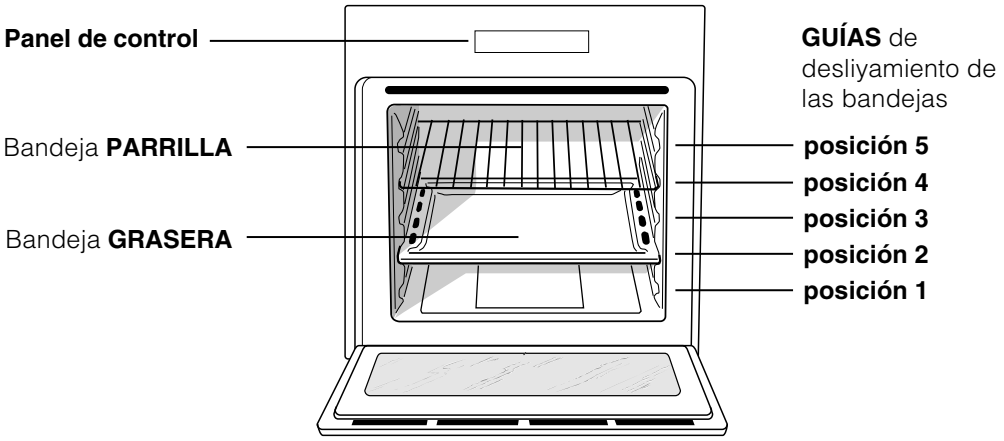
* Presente sólo en algunos modelos.

Descripción del aparato

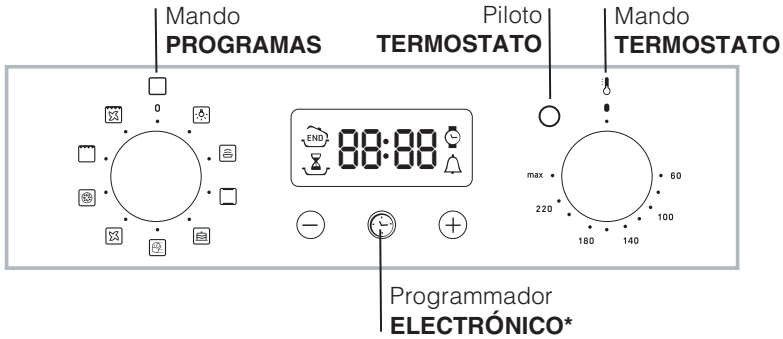
ARISTON

ES

Vista de conjunto



Panel de control



* Presente sólo en algunos modelos.

Puesta en funcionamiento y uso

ES

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío durante media hora aproximadamente con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura girando el mando TERMOSTATO. La Tabla de cocción (*ver Programas*) contiene una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas.
3. El piloto TERMOSTATO encendido indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada
4. Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación para enfriamiento

Para disminuir la temperatura externa, algunos modelos poseen un ventilador de enfriamiento.
El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.
! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Se enciende seleccionando con el mando PROGRAMAS. Permanece encendida cuando se selecciona un programa de cocción.

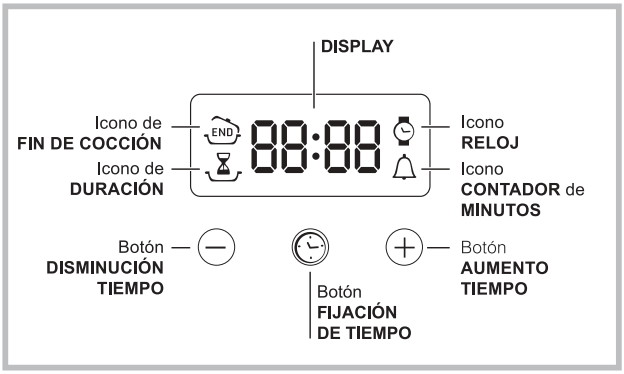
* Presente sólo en algunos modelos.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	longitud 43,5 cm. altura 32 cm. profundidad 41,5 cm.
Volumen	Litros 58
Collegamenti elettrici	tensión 220-240V ~ 50Hz potencia máxima absorbida 2800W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: / Tradicional; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: / Pastelería.
CE	Este aparato es conforme a las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones - 2002/96/CE y sucesivas modificaciones

El programador de cocción electrónico

ARISTON

ES



Poner en hora el reloj

! Se puede realizar con el horno encendido o apagado, pero no, si se ha programado el final de una cocción.
Después de la conexión a la red eléctrica o después de un corte de corriente, el icono y los cuatro dígitos numéricos del DISPLAY centellean.

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las cuatro cifras en el DISPLAY;
2. con los botones “+” y “-” regular la hora; si se mantienen presionados, los números deslizan mas velozmente para facilitar la fijación.
3. Esperar 10 seg. o bien presionar nuevamente el botón para fijar la programación.

Programar el contador de minutos

! Esta función no interrumpe la cocción y prescinde del uso del horno; permite sólo accionar la señal sonora cuando se cumplen los minutos fijados.

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en el DISPLAY;
2. con los botones “+” y “-” regular el tiempo deseado; si se mantienen presionados, los números deslizan mas velozmente para facilitar la fijación.
3. Esperar 10 seg. o bien presionar nuevamente el botón para fijar la programación.

Continuará la visualización de la cuenta atrás, al final de la cual se accionará la señal sonora.

Programar la cocción

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

Programar la duración de la cocción

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en el DISPLAY;
2. 2. con los botones “+” y “-” regular la duración deseada; si se mantienen presionados, los números deslizan mas velozmente para facilitar la fijación.
3. Esperar 10 seg. o bien presionar nuevamente el botón para fijar la programación.
4. Una vez cumplido ese tiempo, en el DISPLAY aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar el final de una cocción

! La programación del final de una cocción es posible sólo después de haber fijado la duración de la cocción.

1. Siga el procedimiento de 1 a 3 descrito para la duración;
2. luego presione el botón hasta que centelleen el icono y las dos cifras en el DISPLAY;
3. 2. con los botones “+” y “-” regular la hora de cocción deseada; si se mantienen presionados, los números deslizan mas velozmente para facilitar la fijación.
4. Esperar 10 seg. o bien presionar nuevamente el botón para fijar la programación.
5. Una vez cumplido ese tiempo, en el DISPLAY aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

Los iconos y encendidos indican que se ha realizado una programación. En el DISPLAY se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración.

Anular una programación

Para anular una programación:

- Presionar el botón hasta que centellee el icono de la programación a anular y las cifras en el display. Presionar el botón “-” hasta que en el display aparezcan las cifras 00:00.
- mantener presionados al mismo tiempo los botones “+” y ”-”; de este modo se anulan todas las programaciones efectuadas incluido el contador de minutos .

Programas

ES

Programas de cocción

! En todos los programas se puede fijar una temperatura
entre 60ºC y MAX, excepto en:

- BARBACOA (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200ºC).

Programa **LEUDADO**

El horno alcanza y mantiene una temperatura de 40ºC independientemente de la posición en la que se encuentra la perilla TERMOSTATO. Este programa es ideal para leudar los amasijos que contienen levadura natural.

Programa **HORNO TRADICIÓNAL**

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo estante: si se utilizan varios estantes se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **HORNO PASTELERÍA**

Se enciende el elemento calentador posterior y se pone en funcionamiento el ventilador garantizando un calor suave y uniforme en el interior del horno. Este programa es aconsejable para la cocción de alimentos delicados (por ej. las tortas que necesitan leudado) y algunas preparaciones “mignon” en 3 niveles simultáneamente.

Programa **COCCIÓN RÁPIDA**

Se encienden los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador ofreciendo un calor constante y uniforme
El programa no necesita precalentamiento. Este programa es particularmente indicado para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos. Los mejores resultados se obtienen utilizando un solo estante.

Programa **MULTICOCCIÓN**

Se encienden todos los elementos calentadores (superior, inferior y circular) y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos estantes simultáneamente.

Programa **HORNO PIZZA**

Se encienden los elementos calentadores inferior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno, con un fuerte aporte de calor preferentemente desde abajo. Cuando se utilice más de un estante a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar su posición .

Programa **BARBACOA**

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el asador automático (cuando existe). La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan de una temperatura superficial alta. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.

Programa **GRATIN**

Se enciende el elemento calentador superior y se ponen en funcionamiento el ventilador y el asador automático (cuando existe). Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno.
Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.

Consejos prácticos de cocción

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría provocar quemaduras de las comidas delicadas.

! En las cocciones BARBACOA y GRATIN, si se utiliza el asador automático, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

BARBACOA

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía al máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

HORNO PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
  Utilizando la grasera se aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de los estantes	Precalenta-miento (minutos)	Temperatura aconsejada	Duración de la cocción (minutos)
Leudado	Leudado de los amasijos con levadura natural (brioche, pan, torta de azúcar, croissant, etc.					
Horno Tradiciónal	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	3	15	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	3	15	180	30-35
Horno Pastelería	Tortas glaseadas	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Bizcocho	0.5	3	15	160	25-30
	Creps rellenos (en 2 niveles)	1.2	2 y 4	15	200	30-35
	Tortas pequeñas (en 2 niveles)	0.6	2 y 4	15	190	20-25
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso (en 2 niveles)	0.4	2 y 4	15	210	15-20
	Hojaldre relleno con crema (en 3 niveles)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Bizcochos (en 3 niveles)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Merengue (en 3 niveles)	0.5	1 y 3 y 5	15	90	180
Cocción rápida	**Alimentos congelados**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mixto de calabacín y cangrejos	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinaca	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti (ravioles grandes italianos)	0.3	2	-	200	25
	Lasañas	0.5	2	-	200	35
	Panecillos dorados	0.4	2	-	180	25-30
	Bocaditos de pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Precocidos					
	Alas de pollo doradas	0.4	2	-	200	20-25
	Alimentos Frescos					
	Bizcochos (de pastaflora)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0.2	2	-	210	10-12
Multicocción	Pizza (en 2 niveles)	1	2 y 4	15	230	15-20
	Lasañas	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + patatas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1	2 y 4	10	170	20-25
	Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30
Horno Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Asado de ternera o de vaca	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 o 3	10	180	60-70
Barbacoa	Lenguados y sepias	0.7	4	-	Max	10-12
	Broquetas de calamares y cangrejos	0.6	4	-	Max	8-10
	Sepias	0.6	4	-	Max	10-15
	Filete de merluza	0.8	4	-	Max	10-15
	Verduras a la parrilla	0.4	3 o 4	-	Max	15-20
	Bistec de ternera	0.8	4	-	Max	15-20
	Salchichas	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburguesas	0.6	4	-	Max	10-12
	Caballa	1	4	-	Max	15-20
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado)	n.° 4 y 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Pollo a la parrilla	1.5	2	10	200	55-60
	Sepias	1.5	2	10	200	30-35

Precauciones y consejos

ARISTON

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido concebido para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: a los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente podría incendiarse.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○" cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (*ver Asistencia*).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora reduciendo la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones al BARBACOA y GRATIN con la puerta cerrada: ya sea para obtener mejores resultados como para un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga eficientes y limpias las juntas para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

La siguiente información es válida solo para España
Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor

Ampliación de garantía

Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
Piezas y componentes
Mano de obra de los técnicos
Desplazamiento a su domicilio de los técnicos
Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al 902.133.133 y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.
ESTAMOS A SU SERVICIO

Mantenimiento y cuidados

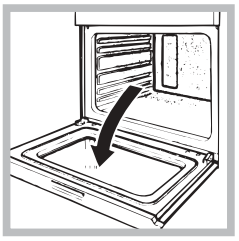
ES

Cortar el suministro eléctrico
Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

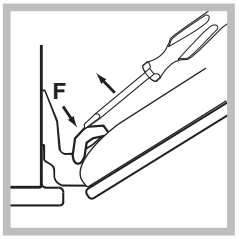
Limpiar el aparato
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.

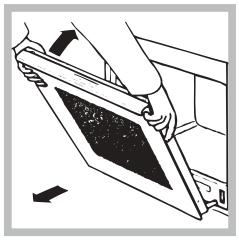
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Limpiar la puerta
Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.



Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:
1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);
2. Con un destornillador, levantar y girar las palancas **F** dispuestas en las dos bisagras (*ver figura*);



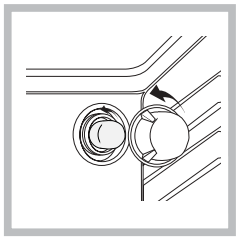


3. Sujetar la puerta de los costados y cerrarla lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia afuera, sacándola de la bisagra (*ver la figura*).*
Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controle las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (*ver Asistencia*). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla
Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:
1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (*ver la figura*).



***** Presente sólo en algunos modelos.

Instruções para utilização

FORNO

PT

GB English,1 ES Espanol, 12 PT **Portuges, 23**

FH 83 AG
FH 83 IX AG

Índice

Instalação, 24-25
Posicionamento
Ligação eléctrica

Descrição do aparelho, 26
Vista de conjunto
Painel de comandos

Início e utilização, 27
Início do forno
Utilizar o timer de fim de cozedura
Placa de identificação

O programador de cozedura electrónico, 28

Programas, 29-31
Programas de cozedura
Conselhos práticos para cozedura
Tabela de cozedura

Precauções e conselhos, 32
Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente
Assistência técnica

Manutenção e cuidados, 33
Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Limpeza da porta
Substituição da lâmpada

ARISTON

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

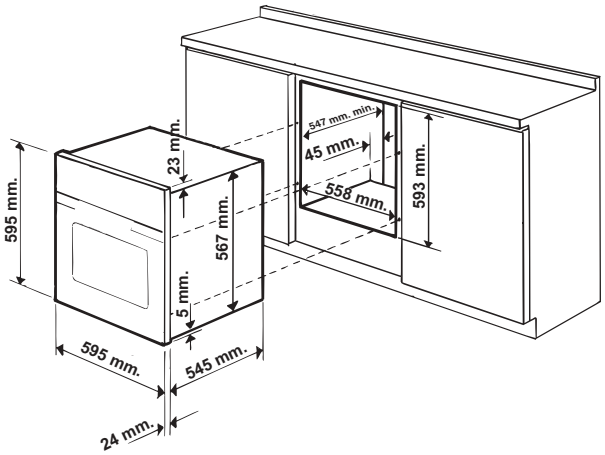
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos pessoais, materiais e a animais.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

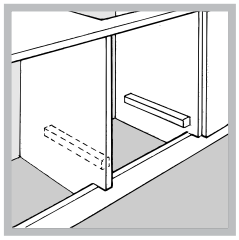
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação **sob uma banca** (*veja a figura*) quer em **coluna**, o móvel deve ter as seguintes medidas:

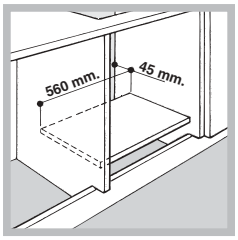


! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.
As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

Ventilação

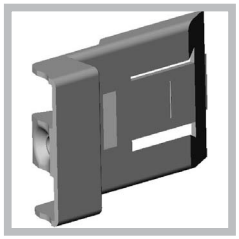
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).



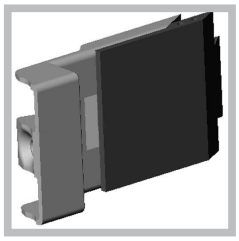


Colocar no centro e prender

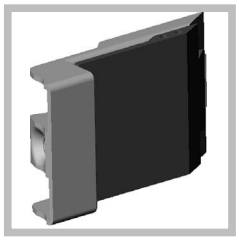
Regule os 4 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 4 furos na moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:



20 mm. de espessura: retire a parte móvel do calço (veja a figura);



18 mm. de espessura: utilize a primeira cavidade, da maneira já preparada pelo fabricante (*veja a figura*);



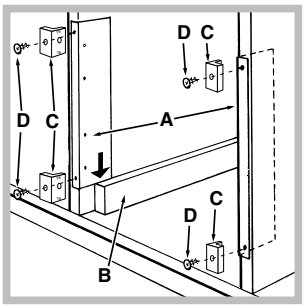
16 mm. de espessura: utilize a segunda cavidade (*veja a figura*).

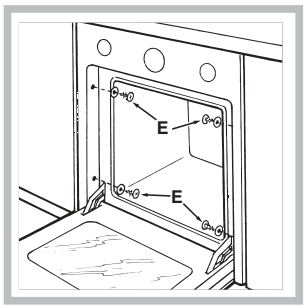
Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

Colocar no centro e prender*

1. Posicione os suportes “A” encostados nas tiras do suporte “B” do forno.
2. Posicione os taquinhos “C” encostados nos suportes “A”. Especialmente se a espessura do painel lateral do móvel:
   - for de 16 mm.: monte o taquinho de maneira que o número 16 marcado no mesmo fique virado para o seu lado;
   - for de 18 mm.: monte o taquinho de maneira que a parte sem escritas fique virada para o seu lado;
   - for de 20 mm.: não monte o taquinho.
3. Prenda os suportes e os taquinhos na beira da lateral do móvel mediante os parafusos “D”.
4. Prenda o forno no móvel mediante os parafusos e as anilhas em plástico “E”.

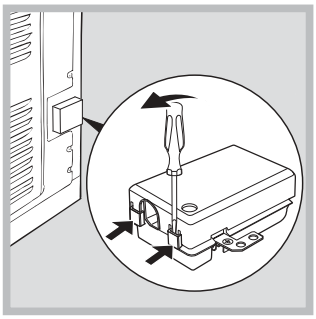




Ligação eléctrica

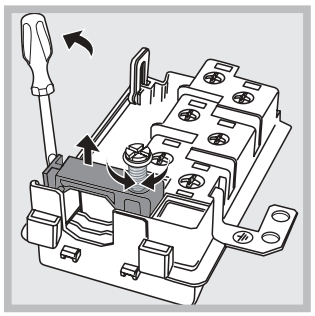
! Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação (veja a seguir).

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).

2. Desatarraxe o parafuso da braçadeira e tire-o utilizando uma chave de fendas (veja a figura).



3. Tire os parafusos dos contactos L-N-⏚ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde (⏚).

Ligação do cabo de alimentação à rede

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (*veja ao lado*). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.
Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:
- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tomada seja compatível com a tomada do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

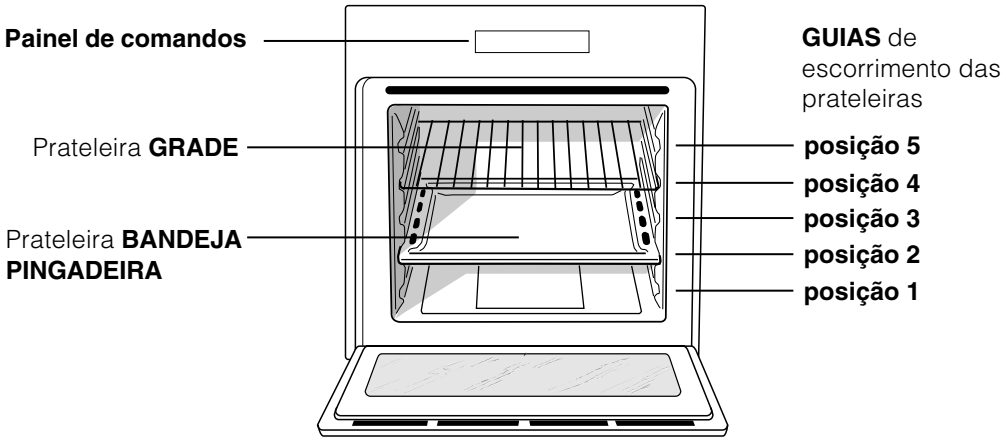
! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.
! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência Técnica*).
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

* Há somente em alguns modelos.

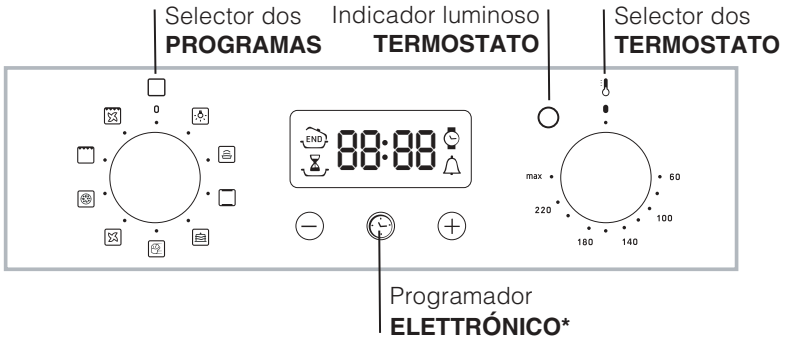
Descrição do aparelho

PT

Vista de conjunto



Painel de comandos



* Há somente em alguns modelos.

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente é por causa da evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Para escolher a temperatura rode o selector do TERMOSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na Tabela de cozedura (*veja os Programas*).
3. O indicador luminoso do TERMOSTATO acesa indica a fase de aquecimento até a temperatura definida.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição “0”.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, alguns modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento. Esta gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.
! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

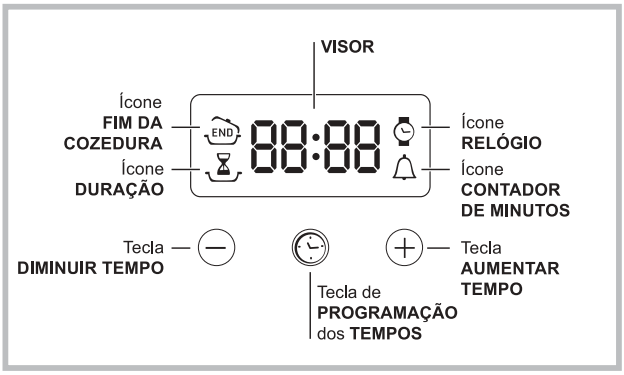
Acende-se se for seleccionado mediante o selector dos PROGRAMAS. Permanece acesa quando se seleccionar um programa de cozedura.

* Há somente em alguns modelos.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Dimensóes	largura cm. 43,5 altura cm. 32 profundidade cm. 41,5
Volume	Litros 58
Ligações eléctricas	tensão de 220-240V ~ 50Hz potência máxima absorvida 2800W
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: / Tradicional; Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: / Pastéis
CE Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações - 2002/96/CE e posteriores modificações	

O programador de cozedura electrónico

PT



Regule o relógio

! Pode-se configurar, quando o forno estiver apagado, ou mesmo quando estiver aceso, mas não programar o fim de uma cozedura.
Depois de ligar à rede eléctrica ou depois de um corte de corrente o ícone e os quatro algarismos do VISOR piscam.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os três algarismos do VISOR piscarem;
2. com as teclas "+" e "-" regule a hora; se manter pressionadas as teclas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.
3. Aguarde 10 segundos ou carregue novamente na tecla para fixar a programação.

Programe o contador de minutos

! Esta função não interrompe a cozedura e prescinde do uso do forno; permite apenas accionar o sinal acústico quando terminarem os minutos programados.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os três algarismos do VISOR piscarem;
2. com as teclas "+" e "-" regule o tempo desejado; se manter pressionadas as teclas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.
3. Aguarde 10 segundos ou carregue novamente na tecla para fixar a programação.
Em seguida será mostrada a contagem regressiva no final da qual tocará o sinal acústico.

Programação da cozedura

! É possível programar somente depois de ter seleccionado um programa de cozedura.

Programação da duração da cozedura

1. Carregue várias vezes na tecla até o ícone e os primeiros três algarismos piscarem no VISOR;
2. com as teclas "+" e "-" regule a data desejada; se manter pressionadas as teclas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.
3. Aguarde 10 segundos ou carregue novamente na tecla para fixar a programação.
4. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa irá terminar automaticamente às 10:15.

Programar o fim de uma cozedura

! A programação do fim da cozedura é possível somente depois de ter definido uma duração para a cozedura.

1. Realize as operações de 1 a 3 descritas para a duração;
2. em seguida premir a tecla até o ícone e os quatro algarismos do VISOR piscarem;
3. com as teclas "+" e "-" regule a hora do fim da cozedura desejada; se manter pressionadas as teclas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.
4. Aguarde 10 segundos ou carregue novamente na tecla para fixar a programação.
5. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.

Os ícones e acesos avisam que foi realizada uma programação. No DISPLAY são mostradas a hora de final de cozedura e a duração alternadas.

Como anular uma programação

Para anular uma programação:

- em seguida premir a tecla até o ícone da configuração a ser anulada e os algarismos do VISOR piscarem; Carregue na tecla "-" até que no visor apareçam os valores 00:00.
- mantenha pressionadas contemporaneamente as teclas "+" e "-"; deste modo anulam-se todas as programações efectuadas, inclusive o contador de minutos.

Programas

Programas de cozedura

! Para todos os programas pode ser definida uma temperatura
entre 60°C e MÁX., excepto:.

- BARBECUE (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).

Programa de **FERMENTAÇÃO**
O forno chega à uma temperatura de 40°C que mantém-se independentemente da posição do selector do TERMÓSTATO. Este programa é ideal para a fermentação de massas que contêm lêvedo natural.

Programa de **FORNO TRADIÇÃO**
Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar uma única prateleira: com mais de uma prateleira haverá má distribuição da temperatura.

Programa do **FORNO PARA PASTÉIS**
Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitarem de levitação) e algumas preparações “mignon” em 3 prateleiras simultaneamente.

Programa de **FAST COOKING**
Activam-se os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha para proporcionar um calor constante e uniforme.
Este programa não necessita de aquecimento prévio. Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.

Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**
Activam-se todos os elementos aquecedores (superior, inferior e circular) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

Programa do **FORNO PARA PIZZA**
Activam-se os elementos aquecedores inferior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação possibilita um aquecimento rápido do forno, com um grande fluxo de calor principalmente por baixo. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.

Programa de **BARBECUE**
Activa-se o elemento aquecedor superior e começa a funcionar o espeto rotatório (se houver). Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial. Coza com a porta do forno fechada.

Programa de **GRATIN**
Activa-se o elemento aquecedor superior e começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotatório (se houver). Une a irradiação térmica unidirecional com a circulação forçada do ar no interior do forno.
Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: que recebem directamente ar quente porque poderão provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de BARBECUE e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

BARBECUE

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

FORNO para PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
  Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura

Programmas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada	Duração da cozedura (minutos)
Levitação	Fermentação das massas com lêvedo natural (bolos, pão, tortas doces, croissant etc.)					
Forno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
Forno para Pastéis	Tortas doces	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pão-de-ló	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes recheadas (em 2 prateleiras)	1.2	2 e 4	15	200	30-35
	Queques pequenos (em 2 prateleiras)	0.6	2 e 4	15	190	20-25
	Salgadinhos folhados como queijo (em 2 prateleiras)	0.4	2 e 4	15	210	15-20
	Bignés (em 3 prateleiras)	0.7	n°1,3 e 5	15	180	20-25
	Biscoitos (em 3 prateleiras)	0.7	n°1,3 e 5	15	180	20-25
	Merengues (em 3 prateleiras)	0.5	n°1,3 e 5	15	90	180
Cozinha Rápida	**Congelados**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto abóbora e camarão panado	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinafre	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotte	0.3	2	-	200	25
	Lasanha	0.5	2	-	200	35
	Pãezinhos doirados	0.4	2	-	180	25-30
	Bolinhos de frango	0.4	2	-	220	15-20
	Pré -cozidos					
	Asas de frango doiradas	0.4	2	-	200	20-25
	Comida s Frescas					
	Biscoitos (de massa tenra)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Salgadinhos folhados de queijo	0.2	2	-	210	10-12
Cozedura Múltipla	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30
Forno para Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	10	220	25-30
	Frango	1	2 o 3	10	180	60-70
Barbecue	Linguado e chocas	0.7	4	-	Max	10-12
	Espetinhos de calamares e camarão	0.6	4	-	Max	8-10
	Chocas	0.6	4	-	Max	10-15
	Filé de bacalhau	0.8	4	-	Max	10-15
	Verduras na grelha	0.4	3 ou 4	-	Max	15-20
	Bife de vitela	0.8	4	-	Max	15-20
	Chouriças	0.6	4	-	Max	15-20
	Hambúrgueres	0.6	4	-	Max	10-12
	Cavala	1	4	-	Max	15-20
	Tostas	n.° 4 e 6	4	-	Max	3-5
Gratinado	Frango na grelha	1.5	2	10	200	55-60
	Chocas	1.5	2	10	200	30-35

Precauções e conselhos

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as regras internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos cabos para este fim, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- **Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderão arder.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para deslizar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Economia e respeito do meio ambiente

- Se utilizar o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, colabora-se para reduzir a carga de absorção do fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras de BARBECUE e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Assistência técnica

Comunique:

- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

Manutenção e cuidados

ARISTON

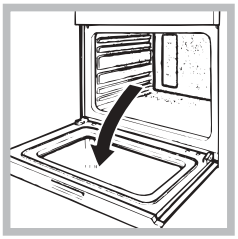
PT

Desligar a corrente eléctrica
Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

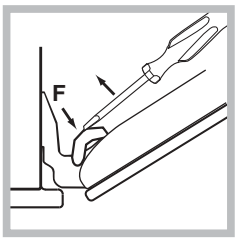
Limpeza do aparelho
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corrediças.

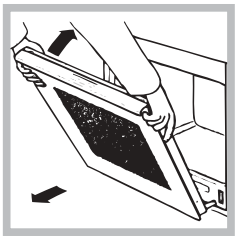
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

Limpeza da porta
Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.



Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.
1. abra a porta inteiramente (*veja a figura*);
2. utilizando uma chave de fendas, levante e rode as alavancas **F** situadas nas duas dobradiças (*veja a figura*);





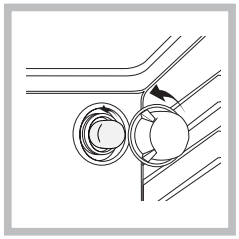
3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (*veja a figura*).*
Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

*****Há somente em alguns modelos.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica).. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada
Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:
1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (*veja a figura*).



PT